Sort	Stilkfarve	Flæsk	Stilkbredde	Oxalsyre	Æblesyre	Smag	Høsttid	Udbytte	Højde	Drivning
Jordbærrabarber										
Jordbærrabarber får fine, røde stængler, der har en sød smag med syrlig undertone. Velegnet til bagning, kompot, frys mm.										
Rheum rhaba. 'Fultons Strawberry Surprise'	Rød	Rød	Middel	Middel		God	Sen	Høj	60/120	
Rheum rhaba. 'Elmsfeuer'	Stærk rød	Rødlig	Middel	Middel	God	God	Sen	Lavt	40/140	
Rheum rhaba. 'Elmsblitz'	Rød/grøn	Grønlig	Middel	Lav	God	God	Tidlig	Stort	80/140	Ja
Rheum rhaba. Springbarber® 'Redbarber'®	Rød	Rød	Middel	Lavt	God	God, frugtagtig	Tidlig	Middel	40/60	Ja
Almindelig rabarber										
Almindelig rabarber med de velkendte, let sure stængler, der anvendes til saft, kompot, bagning, saft og frys.										
Rheum rhaba. 'Anna Obling' (DK udvalgt)	Rød	Rødlig	Middel	Lavt		God	Middeltidlig	Middel	45/100	
Vinrabarber										
Vinrabarber har en mere intens syrlighed og tilfører både farve og smag. Velegnet til saft, vin, kompot, frys mm.										
Rheum rhaba. Springbarber® 'Kickoff'®	Rød/grøn	Grøn	Middel	Lavt	God	God, æble/citrus	Tidlig	Stort	60/80	Ja
Rheum rhaba. Everbarber® 'Cropstar'®	Rød/grøn	Rosa/grøn	Middel	Lavt	God	Mild og sød	Remonterende	Stort	60/80	Ja
Rheum rhaba. 'Timperley Early'	Grøn/rød	Grøn	Middel	Middel	God	Mild	Tidlig	Stort	60/120	Ja
Rheum rhaba. 'Vinrabarber'	Rød	Rød/grøn	Smal	Middel	God	God	Middeltidlig		50/120	

Indholdet af æblesyre er afgørende for smangen.
Indholdet af oxalsyre bør, af sundhedshensyn, ikke være højt. Det har ikke indflydelse på selve smagen.
Generelt: Husk, at det kun er stænglerne der er spiselige, bladenes indhold af oxalsyre er så højt, at de er giftige.